



Ministerio de Turismo

RNC-401-03681-9

	pliego de condiciones específicas
	MITUR-DAF-CD-2026-0027
	Contratación Directa Sujeta al Umbral
	17 de septiembre 2026

Descripción: ADQUISICIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS PARA USO DE LAS COCINAS, SALONES Y OFICINAS DE ESTE MITUR Y SUS DEPENDENCIAS.

Ítem	Código	Cuenta presupuestaria	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada
1	52141501	2.6.1.4.01	Neveras Ejecutivas.	UD	7
2	52141501	2.6.1.4.01	Nevera Exhibidor.	UD	1

1. Objeto:

El objetivo del presente documento es establecer el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas que regirán el procedimiento de contratación directa sujeta al umbral, conforme a la Ley núm. 47-25 de Contrataciones Públicas y su Reglamento de Aplicación aprobado mediante el Decreto núm. 52-26. Este documento constituye la base para la preparación y presentación de las ofertas por parte de las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, interesadas en participar en el procedimiento núm. correspondiente. Si el oferente omite suministrar parte de la información requerida en la presente ficha técnica o presenta información que no se ajuste sustancialmente a lo solicitado, asumirá el riesgo de que su propuesta sea desestimada, según la normativa aplicable y las reglas del presente procedimiento.

2. Especificaciones del producto:

Especificaciones		
No	Especificación	Detalle
1	Neveras Ejecutivas.	Neveras ejecutivas: (cantidad 7) • No Frost • 1 puertas • 4/4.5 pies cúbicos • Anaqueles en puerta



Ministerio de Turismo

RNC-401-03681-9

		Acero inoxidable 
2	Nevera Exhibidor.	 Equipo: Refrigerador vertical Tipo: Dos puertas – Tipo flaco (Slim) Uso: Comercial / Institucional Instalación: Interior Características Generales - Sistema de refrigeración por aire forzado - Control de temperatura ajustable - Diseño vertical de ancho reducido (ahorro de espacio) - Vertical con Puertas abatibles con cierre hermético



Ministerio de Turismo

RNC-401-03681-9

	• Aislamiento térmico de alta densidad • Iluminación interior LED • Patas ajustables para nivelación Capacidad • Capacidad total: 900 – 1,200 litros (aprox.) • Capacidad útil: según distribución interna • Número de parrillas: 6 a 8 ajustables • Material de parrillas: Acero plastificado / Acero inoxidable Materiales • Interior: Acero inoxidable grado alimenticio • Exterior: Acero galvanizado con recubrimiento epóxico / Acero inoxidable • Puertas: Sólidas o con opción en vidrio templado (según modelo) Sistema de Refrigeración • Tipo de frío: Ventilado (No Frost) • Compresor: Hermético de alto rendimiento • Refrigerante: R-134a o R-290 (ecológico) • Rango de temperatura: • Refrigeración: 0 °C a 4 °C Dimensiones Aproximadas • Alto: 200 – 210 cm • Ancho: 90 – 100 cm (tipo flaco) • Profundidad: 70 – 75 cm Especificaciones Eléctricas • Voltaje: 110 – 120 V / 60 Hz • Consumo energético: Bajo / Eficiente • Potencia aproximada: 500 – 700 W Seguridad e Higiene • Cumplir normas sanitarias para almacenamiento de alimentos
--	--



Ministerio de Turismo

RNC-401-03681-9

		- Fácil limpieza y mantenimiento - Bordes interiores redondeados - Termostato protegido
--	--	---

3. Documentación para presentar:

A. Credenciales		Condición Subsancionable/No Subsancionable
1	Registro de Proveedor del Estado (RPE), vigente y autorizado para comercializar el rubro al que aplique y sea objeto de este presente procedimiento. *	Subsancionable
2	Certificación actual emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) y/o recibos de pago donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de impuestos de sus obligaciones fiscales, vigente al momento de la apertura. *	Subsancionable
3	Certificación actual emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS) y/o recibos de pago donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de impuestos de sus obligaciones con el pago de la Tesorería de la Seguridad Social, vigente al momento de la apertura. *	Subsancionable
4	Todos los participantes deberán presentar el Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042).	Subsancionable
5	Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034), donde se indique los ítems por los cuales está participando.	Subsancionable
6	Cuando aplique, documentación societaria o de identificación complementaria requerida para validar la capacidad del oferente y la representación de quien suscribe la oferta.	Subsancionable
7	Registro Mercantil Vigente.	Subsancionable
8	Compromiso Ético de Proveedores del Estado.	Subsancionable
9	Declaración de conocimiento del Código Ético.	Subsancionable
10	Formulario de debida diligencia.	Subsancionable
11	Carta de garantía de los artículos.	Subsancionable
12	Fotocopia de la Cédula de Identidad y electoral del representante legal.	Subsancionable
13	Presentación del Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033) o cotización, según corresponda. Salvo	No subsancionable



Ministerio de Turismo

RNC-401-03681-9

	los errores aritméticos que puedan ser tratados conforme a la normativa vigente y a las reglas del procedimiento. La oferta deberá presentarse en pesos dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en dos decimales (XX.XX) e incluir todos los impuestos, tasas, gastos y demás cargos que correspondan, debidamente transparentados, según aplique. Los precios ofertados deberán mantenerse durante el plazo de validez de la oferta, salvo las situaciones permitidas por la normativa vigente y debidamente justificadas. La Oferta deberá presentarse en pesos dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en dos decimales (XX.XX) que tendrán que incluir todas las tasas (divisas), impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda. Los precios ofertados no deberán ser variados durante la vigencia del contrato, a menos notificación justificada previa, y aceptación por el área requirente.	
14	Ficha Técnica, sellada con imagen y descripción de bien o servicio a suministrar. Las propuestas deben ser presentadas en idioma español.	No subsanable

** **Nota:** Los documentos marcados con * podrán ser verificados por la institución contratante en las plataformas gubernamentales e interoperables disponibles. No obstante, el oferente deberá remitirlos cuando no sea posible validar la información por esas vías o cuando la unidad responsable del procedimiento lo requiera, de conformidad con la Ley núm. 47-25, su Reglamento de Aplicación y las políticas vigentes de la DGCP.*

La presentación de la documentación requerida es obligatoria. Esta deberá ser depositada de manera íntegra, debidamente identificada con el nombre del oferente cuando sea presentada en soporte físico, o cargada a través del Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas (SECP) o del medio electrónico habilitado para el procedimiento, conforme a lo establecido en la convocatoria y en la normativa vigente.

4. Aplicación de la Debida Diligencia

El Ministerio de Turismo de la República Dominicana, con el propósito de reducir la exposición del presente procedimiento de contratación a riesgos legales, operativos, financieros,



Ministerio de Turismo

RNC-401-03681-9

tecnológicos, antrópicos, económicos, de corrupción, de integridad, reputacionales, de lavado de activos, de conflictos de interés, de colusión, entre otros, realizará durante la fase de evaluación un proceso de debida diligencia a los oferentes participantes. Esta medida tiene como finalidad mitigar los riesgos inherentes al procedimiento y garantizar su integridad, transparencia y legalidad. En el marco de dicha diligencia, se verificará la identidad del proveedor con base en documentos, datos e informaciones obtenidas de fuentes confiables e independientes; se comprobará la existencia o inexistencia de procesos judiciales vigentes o pasados relacionados con delitos contra la administración pública, lavado de activos u otras infracciones; y se adoptarán las acciones necesarias para prevenir vulneraciones al régimen de inhabilidades, incompatibilidades y conflictos de interés para contratar con el Estado, conforme a lo dispuesto en la Ley núm. 47-25 de Contrataciones Públicas, su Reglamento de Aplicación y demás disposiciones aplicables.

5. Criterios de evaluación.

Las propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas. La evaluación técnica se realizará bajo la modalidad **CUMPLE / NO CUMPLE**, sin perjuicio de la verificación de los requisitos habilitantes, la documentación subsanable y no subsanable, y la oferta económica conforme a la Ley núm. 47-25, su Reglamento de Aplicación y las reglas del procedimiento.

6. Modalidad de la Adjudicación.

La adjudicación podrá realizarse por ítems a favor del oferente que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas, satisfaga los requisitos habilitantes exigidos y presente la oferta más conveniente para la institución, de conformidad con los criterios establecidos en este documento y en la normativa vigente aplicable al procedimiento.

7. Criterio de Adjudicación.

Las ofertas serán evaluadas en observancia de los principios de juridicidad, transparencia, igualdad, libre competencia, razonabilidad, eficiencia, debido proceso y demás principios que rigen la contratación pública. La adjudicación recaerá sobre la oferta que resulte más conveniente para el interés institucional y público, considerando el cumplimiento de los requerimientos técnicos, las condiciones económicas ofertadas y los demás criterios fijados en la presente ficha técnica. En caso de presentarse una sola oferta, esta podrá ser adjudicada siempre que cumpla con lo exigido y resulte conveniente para los intereses de la institución contratante.

8. Plazo y forma de entrega



Ministerio de Turismo

RNC-401-03681-9

El servicio deberá ejecutarse conforme a lo establecido en el objeto contractual y en la ficha técnica del presente documento, iniciando a partir de la emisión de la orden de compra y en coordinación con el área requirente.

9. **Condiciones de Pago:** La condición de pago es máximo treinta (30) a sesenta 60 días, a realizarse con la entrega y recibo conforme por el área requirente. Se realizará el pago contra factura, luego de recibido conforme aprobado por el área.